

Quiche Suisse

Für das grosse Kuchenblech

Zubereitungszeit ca.2 Std.

1	Kuchenteig, rechteckig	Das Backblech mit dem Teig belegen und mit einer Gabel gut einstechen
200 g	Greizer, grob gerieben	auf dem Teigboden verteilen

Füllung

20 g	Butter	In der Bratpfanne warm werden lassen
4	Schalotten, gehackt	Zugeben und auf kleinem Feuer andämpfen
2	Knoblauchzehen	Zu einer Paste hacken
4 Bund	Peterli, gehackt	zugeben, mitdämpfen, leicht auskühlen lassen
12	Salbeiblätter, gehackt	
einige	Rosmarinnadeln, gehackt	Füllung auskühlen lassen und dann auf dem Blech verteilen
2 EL	Thymianblättchen	
20	Basilikumblätter in Streifen	

Guss

7.5 dl	Halbrahm	alles mit dem Schwingbesen gut verrühren,
8	Eier	gedämpfte Kräuter begeben
1.5 TL	Salz	
2 Bund	Pfeffer aus der Mühle	
	Schnittlauch, in Röllchen	Guss zusammen mit den Kräutern auf dem Blech verteilen

Backen

Zuerst ca. 15 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens,

dann die Hitze auf 180 Grad reduzieren und weitere 15 – 20 Min. backen

Für das Runde Blech

Alle Mengen halbieren

